

**WEST**

F34

Generate Collection

Print

L8: Entry 24 of 26

File: DWPI

Dec 29, 1977

DERWENT-ACC-NO: 1978-02419A

DERWENT-WEEK: 197802

COPYRIGHT 2003 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Sausage fillings prepn. - with addn. of water contg. carbonic acid to the mincing stage

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

GEBRUDER UHL GMBH

CODE

UHLGN

PRIORITY-DATA: 1976DE-2628858 (June 26, 1976)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO

PUB-DATE

LANGUAGE

PAGES

MAIN-IPC

DE 2628858 A

December 29, 1977

000

INT-CL (IPC): A22C 11/00; B02C 18/14

ABSTRACTED-PUB-NO: DE 2628858A

BASIC-ABSTRACT:

In the prodn. of sausage fillings, a metered amt. of water contg. carbonic acid is added to the material before or during the mincing stage. Pref. the water contains 8-14 g carbonic acid/l. The CO2 may be fed into the water feed line e.g. from a CO2 bottle, using a suitable mixing device.

The addn. of water improves the binding properties of the meat, while the CO2 overcomes discolouration of the prod. due to oxidn. and also has a bacteriostatic effect. This eliminates the need for additional acidification agents, sugars and binders so that the meat has an improved flavour, red colour and keeping properties. Over pacification of the prod. is prevented by the limited solubility of CO2 in the water feed.

TITLE-TERMS: SAUSAGE FILL PREPARATION ADD WATER CONTAIN CARBONIC ACID MINCE STAGE

DERWENT-CLASS: D12 P41

CPI-CODES: D02-A03;

51

Int. Cl. 2:

**A22 C 11/00**

B 02 C 18/14

19 **BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND**

**DEUTSCHES**  **PATENTAMT**

**DT 26 28 858 A 1**

F34

11

# **Offenlegungsschrift 26 28 858**

21

Aktenzeichen:

P 26 28 858.4-41

22

Anmeldetag:

26. 6. 76

43

Offenlegungstag:

29. 12. 77

30

Unionspriorität:

32 33 31 —

54

Bezeichnung:

Verfahren zur Herstellung von Wurstbrät für Brühwurst oder Halbdauerwaren

71

Anmelder:

Gebrüder Uhl GmbH & Co KG, 7981 Vogt

72

Erfinder:

Nichtnennung beantragt

55

Prüfungsantrag gem. § 28 b PatG ist gestellt

Für die Beurteilung der Patentfähigkeit in Betracht zu ziehende Druckschriften:

DT-PS 9 57 630

DT-OS 22 42 865

DT-OS 15 07 982

**DT 26 28 858 A 1**

P a t e n t a n s p r ü c h e :

(1, Verfahren zur Herstellung von Wurstbrät für Brühwurst  
oder Halbdauerwaren, wobei dem Kuttergut <sup>vor oder</sup> während des  
Kutternvorganges Wasser in dosierten Mengen zugegeben wird,

d a d u r c h g e k e n n z e i c h n e t ,

daß das dem Kuttergut zugegebene Wasser zusätzlich mit  
Kohlensäure angereichert ist.

2. Verfahren nach Anspruch 1,

d a d u r c h g e k e n n z e i c h n e t ,

daß das dem Kuttergut zugegebene Wasser mit Kohlensäure  
gesättigt, beispielsweise mit 8 - 14 g Kohlensäure/l  
angereichert ist.

3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2,

d a d u r c h g e k e n n z e i c h n e t ,

daß die Kohlensäure dem Wasser mittels einer in dessen Zu-  
führungsleitung eingesetzten Karbonisierkerze,\* die an eine  
Kohlensäureflasche od.dgl. angeschlossen ist, zugeführt  
wird.

\* oder einer Imprägnieranlage

A 3918 e-s

11. Juni 1976

709852/0568

Firma

2

2628858

Gebrüder Uhl GmbH & Co. KG  
7981 Vogt über Ravensburg

---

Verfahren zur Herstellung von Wurstbrät für  
Brühwurst oder Halbdauerwaren

---

Die Erfindung bezieht sich auf ein Verfahren zur Herstellung von Wurstbrät für Brühwurst oder Halbdauerwaren, wobei dem  
vor oder  
Kuttergut/während des Kuttervorganges Wasser in dosierten Mengen zugegeben wird.

Um beim Kuttern in einem Temperaturbereich arbeiten zu können, der die Eiweißbindung noch erhält, ist es bereits bekannt, dem von einem besondersartig ausgebildeten Messer bearbeiteten Kuttergut Wasser in dosierten Mengen zuzugeben. Für dieses Verfahren, das sich in der Praxis gut bewährt hat, wurde des weiteren vorgeschlagen, zusätzlich zu dem Wasser dem Kuttergut ein Kältemittel z. B. Kohlensäure zuzuführen. Eine brauchbare Lösung, in welcher Weise das Kühlmittel zusätzlich in den offenen Kutter eingebracht werden kann, wurde jedoch nicht gefunden.

./.

709852/0568

Bekannt ist es des weiteren, daß durch Kohlensäure die Farbhaltung des Kuttergutes sowie dessen Frische günstig beeinflusst werden und daß diese bakterienhemmend wirkt. Es wurde daher versucht, dem Kuttergut mittels eines Vakuumkutters, der nur in Großbetrieben verwendbar ist, gasförmige Kohlensäure zuzuführen. Dazu wurde die Luft aus dem Vakuumkutter abgesaugt und Kohlensäuregas zugegeben. Es zeigte sich jedoch, daß das Gas beim Kuttern nur bedingt in das Kuttergut einzumischen ist, so daß der Erfolg nicht befriedigend war, und sich dieses Verfahren nicht durchsetzen konnte.

Um die durch Kohlensäure sich ergebenden Vorteile zu nutzen, ist es ferner bekannt, dem Kuttergut Kohlensäure in der Weise zuzuführen, indem diesem Trockeneis beigemischt wird. Die Farbhaltung, die Frische sowie die Bakterienhemmung sind hierbei zwar gut, dieses Verfahren hat aber den Nachteil, daß sich eine schlechte Bindung ergibt. Durch den extrem großen Temperaturunterschied zwischen dem Wurstbrät und dem Trockeneis, das etwa eine Temperatur von  $-90^{\circ}$  hat, wird nämlich das Eiweiß im Fleisch so stark belastet, daß die Emulgierung sowie der Fett- und Geleeabsatz in einem erheblichen Masse beeinträchtigt werden. Und da dieses Verfahren außerdem sehr kostenaufwendig ist, hat es sich in der Praxis ebenfalls nicht durchsetzen können.

./.

709852/0568

Es ist demnach Aufgabe der Erfindung, ein Verfahren zur Herstellung von Wurstbrät für Brühwurst oder Halbdauerwaren zu schaffen, mittels dem es auf äusserst einfache und wirtschaftliche Weise möglich ist, dem Kuttergut Kohlensäure zuzusetzen, um die sich durch Kohlesäure ergebenden Vorteile zu nutzen. Das Wurstbrät soll hierbei nicht ungünstig wie bei der Trockeneisbeimischung beeinflusst werden, vielmehr soll eine intensive und rasche Einmischung der Kohlensäure in dieses ohne schädliche Nebenwirkungen erreicht werden.

Gemäss der Erfindung wird dies bei einem Verfahren zur Herstellung von Wurstbrät für Brühwurst oder Halbdauerwaren, wobei dem Kuttergut <sup>vor oder</sup> während des Kuttervorganges Wasser in dosierten Mengen zugegeben wird, dadurch erreicht, daß das dem Kuttergut zugegebene Wasser zusätzlich mit Kohlensäure angereichert ist.

Zweckmässig ist es hierbei, daß das dem Kuttergut zugegebene Wasser mit Kohlensäure gesättigt, beispielsweise mit 8 - 14g Kohlensäure/l angereichert ist.

Die Kohlensäure kann dem Wasser in vorteilhafter Weise mittels einer in dessen Zuführungsleitung eingesetzten Karbonisierkerze, \* die an eine Kohlensäurefläche oder dgl. angeschlossen ist, zugeführt werden.

\* oder einer Imprägnieranlage

./.

709852/0568

- 5 -  
5

2628858

Wird gemäss der Erfindung das dem Kuttergut zugegebene Wasser mit Kohlensäure angereichert - die Anreicherung läßt sich auf einfache Weise z. B. mittels einer in die Wasserzuführungsleitung eingesetzten Karbonisierkerze bewerkstelligen -, können die sich durch die Bemischung von Kohlensäure ergebenden Vorteile bei der Kutterung voll und ganz genutzt werden, ohne daß das Kuttergut ungünstig beeinflusst wird. Außerdem konnte sogar, da bei der Verwendung von mit Kohlesäure angereichertem Wasser kein Temperaturunterschied besteht, und sich die Kohlensäure mit dem Fleischeigenwasser verbindet, im Kuttergut die Bindung verbessert werden. Auch tritt keine Übersäuerung ein, da das Fleischwasser bis zur Sättigung nur eine bestimmte Menge an Kohlensäure aufnimmt, die darüberhinaus zugeführte Kohlensäure entweicht als Gas und legt sich als Gaspolster, da Kohlensäure schwerer als Luft ist, über das Kuttergut, so daß das Wurstbrät vor der Sauerstoffzuführung aus der Luft geschützt ist.

Die Einmischung von Kohlensäure in das dem Kuttergut zuzuführende Wasser selbst bedingt nur einen geringen Kostenaufwand, dadurch können andererseits aber zusätzliche Stoffe eingespart werden, da keine weiteren Bindemittel benötigt werden. Auch kann bei Anwendung des erfindungsgemäßen Verfahrens auf sämtliche Säure- und Zuckerpräparate verzichtet werden, so daß, da eine Oxydation und somit Farb- und Geschmacksfehler vermieden werden, der eigentliche Fleischgeschmack intensiver ist.

./.

709852/0568

- 5 -  
6

2628858

Selbstverständlich ist mittels des vorschlagsgemäßen Verfahrens auch eine sehr gute Farbhaltung und ein frisches Aussehen des Kuttergutes zu erzielen, da durch die Zufuhr der Kohlensäure eine pH-Wert-Senkung eintritt und durch die Säure die Rötung des Kuttergutes/beeinflusst<sup>positiv</sup> wird. Und durch die bakterienhemmende Wirkung der Kohlensäure wird ferner eine längere Haltbarkeit auch aufgeschnittener Wurstwaren erreicht.

Die Anreicherung des dem Kuttergut zuzuführenden Wassers mit Kohlensäure bietet somit gegenüber den bisher bekannten Kutterverfahren erhebliche Vorteile wirtschaftlicher Art und ermöglicht es, den Kuttervorgang günstig zu beeinflussen und die durch die Verwendung von Kohlensäure bekannten Vorteile auszunutzen.

A 3918

14. Juni 1976 E-S

709852/0568